

Pizza (10)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **2 caše jogurta**
- **4 caše od jogurtabrama**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kesica prasha za pecivo**

Za nadev:

- paradajz sos
- kecap
- salama po izboru
- rendani kackavalj
- origano
- šampinjoni
- kulen

Priprema

Zamesiti testo sledecim redosledom: sipati jogurt u dublju posudu, dodati so, i postepeno dodavati brašno sa praškom za pecivo. Sve lepo izraditi i dobiti srednje meko testo. Ostaviti da odstoji 15 minuta.

Nakon 15 minuta, nauljiti tepsije za pecenje i malo posuti brašnom, podeliti loptu testa na broj tepsija koliki hocete, rasklagijati malo svaki deo naspram oblika tepsije. Staviti u tepsiju, krajeve blago posavrnuti i staviti na 200 stepeni 5 minuta. Nakon 5 minuta izvaditi i premazati koru paradajz sosom, posuti kackavaljem, slagati

šampinjone i salamu, kulen, kobasice, bilo šta po želji, odozgo još jedan red kackavalja i kecapom prelit, i za kraj origano. Pece se proseumno 20ak minuta, dok se kora malo ne stvrdne i ne porumeni a sastojci odozgo budu peceni. :-)

Savet

:-)